MIRAKULÖS
GRÄNSLÖS

PT
ES

IKEA®
Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS **4**
ESPAÑOL **26**

Índice

Informações de segurança	4	Funções adicionais	15
Instruções de segurança	5	Sugestões e conselhos úteis	16
Instalação	7	Manutenção e limpeza	17
Descrição do produto	8	O que fazer se…	21
Antes da primeira utilização	8	Dados técnicos	22
Utilização diária	9	Preocupações ambientais	23
Funções de relógio	12	GARANTIA IKEA	23
Utilizar os acessórios	14		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

⚠ **Advertência** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para grelhas e tabuleiros, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para grelhas e tabuleiros, para fora da parede lateral. Instale os apoios para grelhas e tabuleiros na sequência inversa.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

⚠ Instruções de segurança

Instalação

⚠ **Advertência** A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.

- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica

⚠ **Advertência** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- Não permita que os cabos eléctricos toquem na porta do aparelho, especialmente se a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha de alimentação eléctrica à tomada apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da UE.

Utilização

⚠ **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando ele estiver a funcionar.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.

- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ **Advertência** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  – Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  – Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  – Não verta água directamente sobre o aparelho quando este estiver quente.
  – Não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  – Tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos. Caso contrário, os sumos de fruta podem provocar manchas permanentes.

Cozinhar a vapor

⚠ **Advertência** Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a vapor. Pode sair vapor.

Manutenção e limpeza

⚠ **Advertência** Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Luz interior

- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

⚠ **Advertência** Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação

⚠ **Advertência** Risco de ferimentos e asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

Instalação

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

ⓘ Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação eléctrica

⚠ **Advertência** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

ⓘ O fabricante não é responsável pelo não cumprimento das precauções de segurança do capítulo “Informações de segurança”.

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

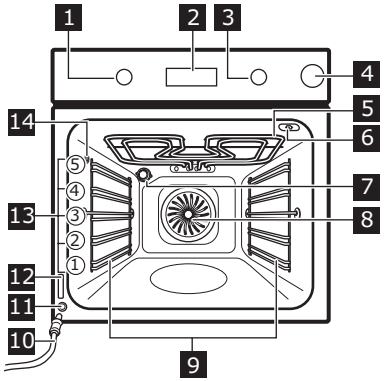
Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB--F.

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total (na placa de características) e a tabela:

Potência total	Secção do cabo
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm²

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Descrição do produto



1 Botão de controlo das funções do forno
2 Programador electrónico
3 Botão de comando da temperatura
4 Gaveta da água
5 Grelhador
6 Tomada para a sonda térmica
7 Lâmpada do forno
8 Ventoinha
9 Apoio para prateleiras, amovível
10 Tubo de escoamento
11 Válvula de escoamento da água
12 Placa de características
13 Posições de prateleira
14 Entrada de vapor

Acessórios do forno

- **Prateleira em grelha x 2**
  Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar x 1**
  Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar x 1**
  Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica x 1**
  Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas x 2**
  Para prateleiras e tabuleiros.

Antes da primeira utilização

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

- Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

Importante Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Definir a hora do dia

O visor apresenta **hr** e **12:00**. **12** fica intermitente.

1. Prima **+** ou **-** para acertar a hora.
2. Prima ◴ para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Após esta vez, a nova hora é guardada automaticamente após cinco segundos.
   O visor apresenta **min** e a hora definida. **00** fica intermitente.
3. Prima **+** ou **-** para acertar os minutos.
4. Prima ◴ para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Após esta vez, a nova hora é guardada automaticamente após cinco segundos.
   O visor apresenta a nova hora.

Alterar a hora do dia

ⓘ Só é possível alterar a hora do dia quando o aparelho está em modo de espera.

Prima ◴ repetidamente até que o indicador da hora do dia ◴ fique intermitente no visor. Para definir a nova hora, siga o procedimento descrito em "Definir a hora do dia".

Pré-aquecimento

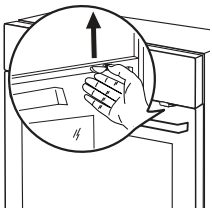
Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

1. Seleccione a função ▭ e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 45 minutos.
3. Seleccione a função ⍾ e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

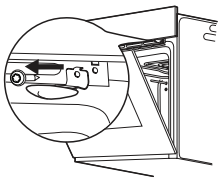
Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

Segurança para crianças mecânica

O aparelho é entregue com a segurança para crianças instalada e activada. Encontra-se debaixo do painel de comandos, no lado direito.



Para abrir a porta do forno com a segurança para crianças instalada, puxe a pega da segurança para crianças para cima, como ilustrado na imagem.
Feche a porta do forno sem puxar a segurança para crianças.



Para retirar a segurança para crianças, abra a porta do forno e retire a segurança para crianças com a chave torx. A chave torx encontra-se no saco de acessórios do forno.

Utilização diária

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão das funções do forno para uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura. O visor apresenta a temperatura definida.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).

Visor

1 Tempo e temperatura
2 Indicador de calor residual e aquecimento
3 Depósito de água (apenas alguns modelos)
4 Sonda térmica (apenas alguns modelos)
5 Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
6 Horas / minutos
7 Funções de relógio

Botões

Botão	Função	Descrição
	Relógio	Para definir uma função de relógio.
—, +	Menos, mais	Para definir o tempo.

Funções do forno

Função do forno		Aplicação
	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado (off).
	Cozedura com ar forçado	Para cozer à temperatura máxima em três níveis do forno ao mesmo tempo. Quando utilizar esta função, diminua a temperatura do forno 20 - 40 °C em relação às temperaturas normais que utiliza no Aquecimento Convencional. Também para secar alimentos.
	Convencional (aquecimento superior e inferior)	Para cozer e assar num nível do forno.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos no meio do grelhador e para tostar.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e para preservar alimentos.

Função do forno		Aplicação
	Grelhador + ventilador	Para assar peças de carne grandes ou aves num nível. Também para gratinar e alourar.
	Pão e Pizza	Para cozer num nível do forno e obter um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Quando utilizar esta função, diminua a temperatura do forno 20 - 40 °C em relação às temperaturas normais que utiliza no Aquecimento Convencional.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados. O botão da temperatura tem de estar na posição de desligado.
	Aquecimento superior	Para terminar pratos cozinhados.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar.
	Ar forçado + Vapor	Para cozer pratos a vapor.

Indicador de calor residual e aquecimento

Quando activar uma função do forno, as barras do display acendem uma a uma. As barras indicam que a temperatura do forno está a aumentar ou a diminuir. Quando desactivar o aparelho, o display mostra o indicador de calor residual se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou para a direita para ver a temperatura do forno no display.

Cozinhar a vapor

1. Seleccione a função .
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir. Encha a gaveta da água com água até o indicador Depósito cheio acender. A capacidade máxima do depósito é 950 ml. Esta capacidade é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.

Importante Não coloque água directamente no gerador de vapor. Utilize apenas água como líquido. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis ou com álcool (grappa, uísque, conhaque, etc.) na gaveta da água.

3. Coloque a gaveta da água na respectiva posição inicial.
4. Prepare os alimentos num recipiente adequado.
5. Regule a temperatura entre 130 °C e 250 °C. Consulte a tabela de cozer a vapor.
6. Esvazie a gaveta da água quando concluir a cozedura a vapor.

⚠ **Advertência** Aguarde pelo menos 60 minutos após cada utilização da função Ar forçado + Vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.

Indicador do depósito de água

Quando a cozedura a vapor está a funcionar, o visor apresenta o indicador do depósito de água. O indicador do depósito de água mostra o nível da água no depósito.

- — O depósito de água está cheio. É emitido um sinal sonoro quando o depósito está cheio.
- — O depósito de água a meio.

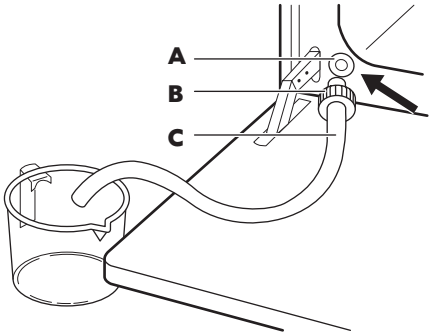
- ⌊_⌋ — O depósito de água está vazio. É emitido um sinal sonoro quando é necessário reabastecer o depósito.

ⓘ Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoa o excesso de água para a parte inferior do forno.
Retire a água com uma esponja ou um pano.

Esvaziar o depósito de água

Importante Certifique-se de que o aparelho está frio antes de iniciar o escoamento do depósito de água.

1. Prepare o tubo de escoamento (C), incluído na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.



2. Coloque a segunda extremidade do tubo de escoamento (C) num recipiente. Coloque o recipiente mais baixo do que a válvula de saída (A).
3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Pressione o conector repetidamente para esvaziar o depósito de água.
5. Remova o conector da válvula quanto já não passar mais água.

⚠ **Advertência** Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.

ⓘ O depósito de água pode ter alguma água se o visor apresentar o símbolo ⌊_⌋. Aguarde até que o fluxo de água originário da válvula de saída de água pare.

Funções de relógio

Símbolo	Função	Descrição
🔔	Conta minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente.
🕘	Hora do dia	Para acertar, alterar ou verificar a hora do dia. Consulte “Definir a hora do dia”.
|→|	Duração	Para definir quanto tempo o aparelho deve funcionar. Seleccione uma função do forno antes de definir esta opção.

Símbolo	Função	Descrição
→|	Fim	Para definir quando o aparelho deve ser desactivado. Seleccione uma função do forno antes de definir esta opção. Pode utilizar função Duração e a função Fim em simultâneo (Início Diferido) para definir a hora a que o aparelho deve ser activado e a hora a que o aparelho deve ser desactivado.

ⓘ Prima ◴ repetidamente para alterar a função de relógio.

ⓘ Prima ◴ para confirmar as definições das funções de relógio ou aguarde 5 segundos e as definições serão confirmadas automaticamente.

Definir a função Duração ou a função Fim com uma função de cozedura activa

1. Prima ◴ repetidamente até que o símbolo |→| ou →| fique intermitente no visor.
2. Prima **+** ou **-** para definir os minutos.
3. Prima ◴ para confirmar.
4. Prima **+** ou **-** para definir a hora.
5. Prima ◴ para confirmar.
6. Quando o tempo definido terminar, o símbolo |→| ou →| e o tempo definido ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O aparelho desactiva-se. Prima um botão ou abra a porta do aparelho para desactivar o sinal.

ⓘ Se premir ◴ enquanto estiver a definir o tempo para a função Duração |→|, o aparelho passa para a definição da função Fim →|.

Definir o Conta-Minutos

Serve para definir uma contagem decrescente. O tempo máximo que pode definir é 23 horas e 59 minutos. Esta função não afecta o funcionamento do forno. Pode regular o Conta-Minutos em qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.

1. Prima ◴ repetidamente até que 🔔 e **00** fiquem intermitentes no visor.
2. Prima **+** ou **-** para definir o Conta-Minutos. No início, o tempo é regulado em minutos e segundos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece o símbolo **hr** no visor. A partir daí, o aparelho apresenta o tempo em horas e minutos.
3. O Conta-Minutos começa a contagem automaticamente após cinco segundos.
4. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. **00:00** e 🔔 ficam intermitentes no visor. Prima um botão para desligar o sinal.

ⓘ Se definir o Conta-Minutos quando a função Duração |→| ou a função Fim →| estiver activa, aparece o símbolo 🔔 no visor.

Temporizador da contagem crescente

Utilize o Temporizador da contagem crescente para monitorizar durante quanto tempo o forno funciona.
Prima ◴ várias vezes até o visor apresentar a hora sem os símbolos do relógio.

ⓘ Não pode utilizar o Temporizador da contagem crescente quando a função Duração |→| ou a função Fim →| estiver activa.

Utilizar os acessórios

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Sonda térmica

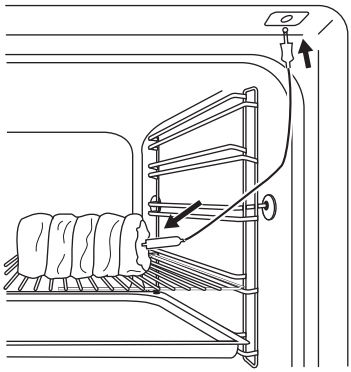
A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir a temperatura definida, o aparelho é desactivado.

Devem ser definidas duas temperaturas:
- A temperatura do forno.
- A temperatura de núcleo. Consulte os valores da tabela.

Temperaturas de núcleo recomendadas	
50 °C	Mal passado
60 °C	Médio
70 °C	Bem passado

Importante Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o aparelho ou peças de substituição genuínas.

1. Seleccione a função do forno e a temperatura do forno.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.
3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho.



O visor mostra o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida. Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C.

4. Enquanto o símbolo estiver intermitente, pode utilizar o botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida.
5. Prima para guardar a nova temperatura de núcleo ou aguarde 10 segundos para que seja guardada automaticamente. A nova temperatura de núcleo predefinida será apresentada na próxima vez que utilizar a sonda térmica.
6. Certifique-se de que a sonda térmica fica inserida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.
7. Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O aparelho desactiva-se automaticamente. Prima um botão para desligar o sinal.
8. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do aparelho.

ⓘ As funções Duração e Fim não funcionam com a sonda térmica.

Pode alterar a temperatura de núcleo em qualquer momento durante a cozedura:

1. Prima :
   – Quatro vezes - o visor apresenta a temperatura de núcleo seleccionada e muda para a temperatura de núcleo actual a cada 10 segundos.
   – Cinco vezes - o visor apresenta a temperatura do forno actual e muda para a temperatura do forno seleccionada a cada 10 segundos.
   – Seis vezes - o visor apresenta a temperatura do forno seleccionada.

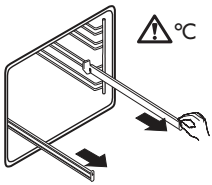
2. Utilize o botão da temperatura para alterar a temperatura.

Calhas telescópicas

Importante Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

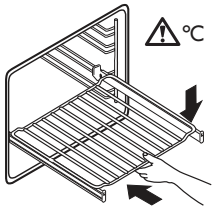
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.

1



Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.

2



Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do aparelho.

ⓘ Também pode utilizar as calhas telescópicas com os tabuleiros e recipientes fornecidos com o aparelho (consulte "Descrição do produto").

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

⚠ **Cuidado** Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

Funções adicionais

Bloqueio para crianças

Quando o Bloqueio para Crianças está activo, os comandos do forno não funcionam. Isto garante que as crianças não activam o aparelho acidentalmente.

Activar e desactivar o Bloqueio para Crianças:

1. Não seleccione qualquer função do forno.
2. Mantenha premido ◴ e **+** em simultâneo durante dois segundos.
3. É emitido um sinal sonoro. **SAFE** acende ou apaga no visor (ao activar/desactivar o Bloqueio para Crianças).

Desactivação automática

Por razões de segurança, o aparelho desactiva-se após algum tempo:

- Se estiver alguma função do forno a funcionar.
- Se a temperatura do forno não for alterada.

Temperatura do forno	Tempo até à desactivação
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250	3.0 h

Após uma desactivação automática, desactive totalmente o aparelho. Em seguida, pode activá-lo novamente.

Importante A desactivação automática funciona com todas as funções do forno, excepto Sonda térmica, Duração e Fim.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Sugestões e conselhos úteis

- O aparelho possui cinco níveis para prateleiras. Conte os níveis para prateleiras a partir da parte inferior do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Não corte a carne até que passem 15 minutos depois de a retirar do forno, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro. Para evitar a condensação do fumo, vá acrescentando água.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume. No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores definições (nível de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Peso (kg)	Alimentos	Função do forno	Nível	Temperatura do forno (°C)	Tempo de cozedura (min.)
1 - 1,5	Cordeiro		2	175	110 - 130

Peso (kg)	Alimentos	Função do forno	Nível	Temperatura do forno (°C)	Tempo de cozedura (min.)
1 - 1,5	Carne (carne assada, porco)		2	180 - 210	45 - 90
1 - 1,5	Frango		2	200	70 - 85
1,2	Coelho		2	175	60 - 80
1,5	Pato		2	220	120 - 150
4	Peru		2	180	210 - 240
0,6 - 1	Peixe		2	180 - 190	20 - 40
	Bolo de ameixa		2	160	50 - 60
1	Tartes		2	170	80 - 100
	Biscoitos		2 e 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasanha		2	180 - 190	25 - 40
(0,7) - 1	Pãezinhos		2	180 - (200)	(25) - 45[1)]
1	Pizza		2	210 - 220	15 - 25 [1)]
-	Reaquecer (pratos individuais)		2	140	15 - 25 [1)]

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

Manutenção e limpeza

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um produto de limpeza.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um produto de limpeza habitual.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, a sujidade não ficará queimada e poderá removê-la com mais facilidade.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um produto de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente.

Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:
Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio.
Não utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Limpar a junta da porta

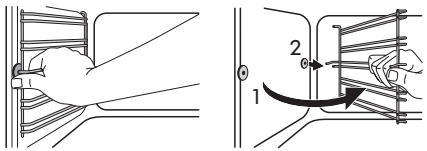
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte o Centro de Assistência Técnica.
- Para limpar a junta da porta, utilize um pano macio com água morna e um agente de limpeza.

Apoios para prateleiras

Pode retirar os apoios para prateleiras para limpar as paredes laterais.

Remover os apoios para prateleiras

1 **2**



Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.

Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

Instalar os apoios para prateleiras
Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

As extremidades arredondadas dos apoios para prateleiras têm de ficar viradas para a frente.

Lâmpada do forno

Advertência Tenha cuidado quando substituir a lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desactive o forno.
- Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

Coloque um pano no fundo do forno para proteger a luz do forno e a tampa de vidro.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

1. Rode a tampa de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do forno de 40 W, 230 V (50 Hz) e resistente ao calor até 350 °C (Tipo de ligação: E14).
4. Instale a tampa de vidro.

Limpar o depósito de água

Advertência Não coloque água no depósito de água durante o procedimento de limpeza.

Durante o procedimento de limpeza, pode cair alguma água da entrada de vapor na cavidade do forno. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura no nível de grelha mesmo abaixo da entrada de vapor, para evitar que a água caia directamente na parte inferior da cavidade do forno.

Após algum tempo, podem surgir depósitos de calcário no forno. Para evitar isto, limpe as peças do forno que geram vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

1. Encha o depósito de água com 900 ml de água e 50 ml de ácido cítrico (cinco colheres de chá). Desligue o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.

2. Ligue o forno e seleccione a função Aquecimento Ventilado + Vapor. Seleccione a temperatura de 230 °C. Desactive-o após 25 minutos e deixe-o arrefecer durante 15 minutos.
3. Ligue o forno e seleccione a função Auecimento Ventilado + Vapor. Defina a temperatura entre 130 e 230 °C. Desactive-o após 10 minutos. Deixe-o arrefecer e prossiga com a remoção do conteúdo do depósito (consulte "Esvaziar o depósito de água").
4. Enxagúe o depósito de água algumas vezes e limpe os resíduos de calcário do interior do forno com um pano.
5. Limpe o tubo de escoamento à mão com água quente e detergente. Para evitar danos, não utilize ácidos, sprays ou agentes de limpeza semelhantes.

Tipos de água

- **Água macia com baixo teor de calcário** - o fabricante recomenda este tipo de água porque reduz a quantidade de procedimentos de limpeza.
- **Água da torneira** - pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água.
- **Água dura com elevado teor de calcário** - não afecta o desempenho do aparelho, mas aumenta a quantidade de procedimentos de limpeza.

TABELA DE QUANTIDADE DE CALCÁRIO INDICADA PELA OMS (Organização Mundial de Saúde)

Depósito de calcário	Dureza da água (Graus franceses)	Dureza da água (Graus alemães)	Classificação da água	Realizar descalcificação a cada
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Macia ou suave	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Dureza média	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Dura ou calcária	40 ciclos - 1,5 meses
mais de 180 mg / l	superior a 18	superior a 10	Muito dura	30 ciclos - 1 mês

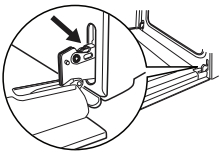
Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar.

ⓘ A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.

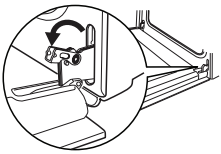
Remover a porta do forno e os painéis de vidro

1



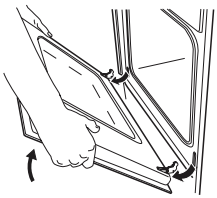
Abra a porta totalmente.

2



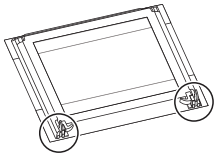
Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.

3



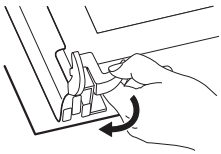
Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). De seguida, puxe para a frente e remova-a do respectivo lugar.

4



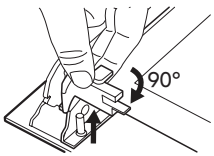
Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.

5



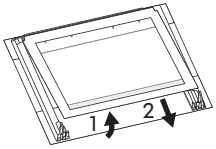
Liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.

6



Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos lugares.

7



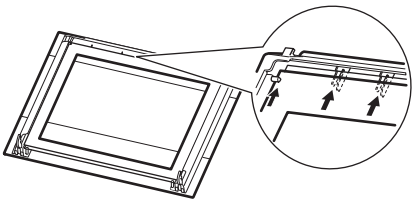
Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) os painéis de vidro, um por um. Comece pelo painel superior.

Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro.

Instalar a porta e os painéis de vidro

Quando a limpeza estiver concluída, introduza os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência oposta.

Certifique-se de que volta a colocar os painéis de vidro pela ordem correcta. O segundo painel possui uma moldura decorativa. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa. Certifique-se de que instala o painel superior nos alojamentos correctos (consulte a imagem).



O que fazer se…

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O aparelho está desligado.	Active o aparelho.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio. Consulte "Definir a hora do dia".
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática está activada.	Consulte "Desactivação Automática".
O forno não aquece.	O disjuntor do quadro eléctrico está desligado.	Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não acende.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
O visor apresenta um código de erro.	Existe uma falha electrónica.	1. Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente. 2. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte o Centro de Assistência Técnica.
Há água no interior do forno.	Há demasiada água no depósito.	Desactive o aparelho e remova a água com uma esponja ou um pano.
A cozedura a vapor não funciona.	O orifício está obstruído com calcário.	Verifique a abertura de entrada de vapor. Remova o calcário.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura da entrada de vapor.	Existem depósitos de calcário no aparelho.	Encha o depósito de água. Consulte "Limpar o depósito de água".
A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura, se necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.

Problema	Causa possível	Solução
Há vapor e água condensada nos alimentos e no forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por mais de 15 - 20 minutos após a conclusão da cozedura.

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência Técnica.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.) .....

Número do produto (PNC) .....

Número de série (S.N.) .....

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	480 355 417
Volumes utilizáveis	71 l	
Área do tabuleiro para assar	1438 cm²	
Aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	2300 W	
Ventilador	1900 W	
Potência nominal total	2780 W	
Voltagem	230 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	10	
Consumo de energia com uma carga normal, Aquecimento Convencional (aquecimento superior e inferior)	0.89 kWh	
Consumo de energia com uma carga normal, Cozedura com Aquecimento Ventilado	0.88 kWh	

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo 🗑 juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Material da embalagem
O material utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?
Esta garantia é válida durante cinco (5) anos a partir da data de compra original do Aparelho no IKEA, a não ser que o aparelho receba a denominação LAGAN, sendo que nesse caso apenas se aplicam dois (2) anos de garantia. O recibo de compra original é necessário como prova de compra. Caso sejam efectuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho nem para as novas peças.

Que aparelhos não são abrangidos pela garantia IKEA de cinco (5) anos?
A gama de aparelhos com a denominação LAGAN e todos os aparelhos adquiridos no IKEA antes do dia 1 de Agosto de 2007.

Quem executará as operações de assistência?
O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?
A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.º 99/44/EG) e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
   – instalação geral da cozinha IKEA;
   – ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços

Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

Importante Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem acesso ao número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) relativo ao aparelho para o qual necessita de assistência.

Importante GUARDE O RECIBO DE COMPRA!

Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice de materias

Información sobre seguridad	26	Funciones adicionales	37
Instrucciones de seguridad	27	Consejos útiles	38
Instalación	29	Mantenimiento y limpieza	39
Descripción del producto	30	Qué hacer si…	43
Antes del primer uso	30	Datos técnicos	44
Uso diario	31	Aspectos medioambientales	45
Funciones de reloj	34	GARANTÍA IKEA	45
Uso de los accesorios	35		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.

⚠ Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **Advertencia** Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre que lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.

- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica

⚠ **Advertencia** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato cumple las directivas europeas.

Uso

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras funciona.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

⚠ **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  – no coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
  – no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
  – No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  – No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  – Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.

Cocción al vapor

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor. Pueden liberarse vapores.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.

⚠ **Advertencia** Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

Desecho

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Instalación

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

ⓘ Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ **Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

ⓘ El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo “Información sobre seguridad”.

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

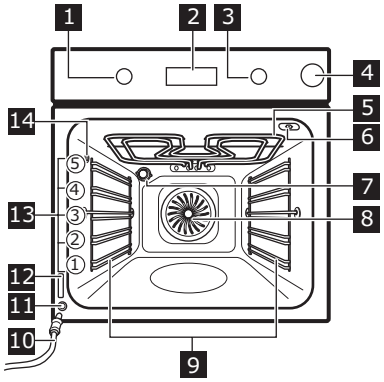
Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total (que figura en la placa de características) y la tabla:

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm²

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

Descripción del producto



1 Mando de función del horno
2 Programador electrónico
3 Mando de control de la temperatura
4 Compartimento de agua
5 Grill
6 Toma de la sonda térmica
7 Bombilla del horno
8 Ventilador
9 Carril lateral, extraíble
10 Tubo de desagüe
11 Válvula de desagüe
12 Placa de características
13 Posiciones de las bandejas/parrilla
14 Entrada del vapor

Accesorios del horno

- **Parrilla x 2**
  Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja x 1**
  Para tartas y galletas.
- **Grill / Bandeja de asar x 1**
  Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica x 1**
  Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos x 2 juegos**
  Para parrillas y bandejas.

Antes del primer uso

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.

- Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Importante Consulte el capítulo “Mantenimiento y limpieza”.

Programación del reloj

La pantalla muestra **hr** y **12:00**. **12** parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para programar la hora correcta.
2. Pulse ⏲ para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Después, el valor de la nueva hora se guarda automáticamente tras cinco segundos.
   La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. **00** parpadea.
3. Pulse **+** o **-** para programar los minutos correctos.
4. Pulse ⏲ para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Después, el valor de la nueva hora se guarda automáticamente tras cinco segundos.
   La pantalla muestra la nueva hora.

Cambio de la hora

ⓘ Se puede cambiar la hora solo cuando el aparato esté en el modo de espera.

Pulse ⏲ repetidamente hasta que el indicador la hora ⏲ parpadee en la pantalla. Para ajustar la nueva hora, siga el procedimiento indicado en "Programación del reloj".

Calentamiento previo

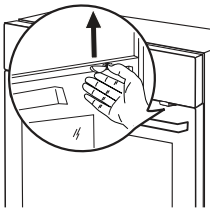
Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función ▭ y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
3. Ajuste la función Ⓜ y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

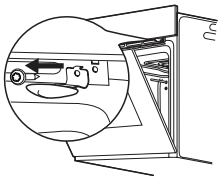
Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Dispositivo mecánico de seguridad para niños

El aparato tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado y activado. Se encuentra debajo del panel de control, en el lado derecho.



Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad para niños instalado, levante la pestaña como se muestra en la imagen.
Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.



Para quitar el bloqueo de seguridad para niños, abra la puerta del horno y retire el bloqueo con la llave hexagonal. La llave hexagonal se encuentra en la bolsa de accesorios.

Uso diario

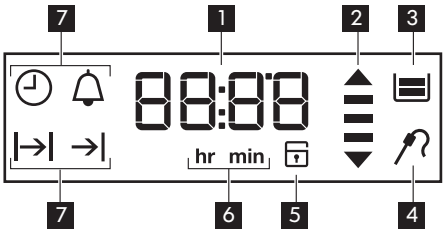
⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando de funciones del horno hacia la derecha hasta la función deseada.

2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura. En la pantalla aparece la temperatura seleccionada.
3. Para apagar el aparato, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de desconexión.

Pantalla



1 Hora y temperatura
2 Indicador de calor residual y calentamiento
3 Depósito de agua (solo los modelos seleccionados)
4 Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
5 Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
6 Horas / minutos
7 Funciones del reloj

Teclas

Tecla	Función	Descripción
⏲	Reloj	Para ajustar una función del reloj.
—, +	Menos, más	Para ajustar el tiempo.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Cocción con aire forzado	Para hornear a la temperatura máxima en tres niveles al mismo tiempo. Cuando utilice esta función, reduzca las temperaturas de 20 - 40 °C respecto a las temperaturas estándar usadas para Calor superior + inferior.También para secar alimentos.
	Convencional (calor superior e inferior)	Para hornear y asar en un nivel del horno.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor en la rejilla central y tostar.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y preparar conservas.
	Grill con convección	Para asar trozos grandes de carne o aves en un nivel. También para gratinar y dorar.

Función del horno		Aplicación
	Pan y pizza	Para hornear alimentos en un nivel y conseguir un dorado intenso y una base crujiente. Cuando utilice esta función, reduzca las temperaturas de 20 - 40 °C respecto a las temperaturas estándar usadas para Calor superior + inferior.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.El mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.
	Bóveda	Para terminar platos cocinados.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar.
	Aire forzado + Vapor	Para cocinar platos al vapor.

Indicador de calor residual y calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla se encienden de una en una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye. Al desactivar el aparato, la pantalla muestra el indicador de calor residual si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el mando del termostato a la derecha o la izquierda para mostrar la temperatura del horno en la pantalla.

Cocción al vapor

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo. Llene el compartimento de agua hasta que se encienda el indicador de “Depósito lleno”. La capacidad máxima del depósito es de 950 ml. Es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.

Importante No ponga agua directamente en el calderín.
Utilice solamente agua como líquido. No utilice agua filtrada, destilada o desmineralizada. No utilice otros líquidos.
No vierta líquidos inflamables ni bebidas alcohólicas (vodka, whisky, coñac, etc.) en el compartimento de agua.

3. Coloque el compartimento de agua en su posición inicial.
4. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
5. Ajuste la temperatura entre 130 °C y 250 °C. Consulte la tabla de cocción al vapor.
6. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

⚠ **Advertencia** Espere un mínimo de 60 minutos después de usar la función Aire Forzado + Vapor para evitar que salga agua caliente de la válvula de desagüe.

Indicador del depósito de agua

Con la cocción al vapor en marcha, la pantalla muestra el indicador del depósito de agua. El indicador del depósito de agua muestra el nivel de agua en el depósito.

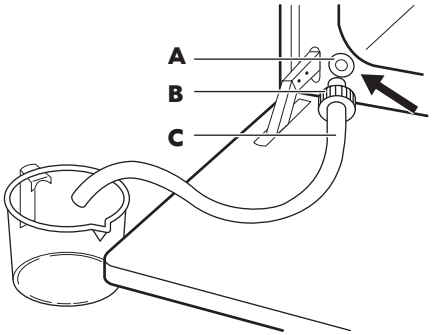
- — El depósito de agua está lleno. Cuando el depósito está lleno suena una señal acústica.
- — El depósito de agua está medio lleno.
- — El depósito de agua está vacío. Cuando debe llenarse el depósito suena una señal acústica.

ⓘ Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja o un paño.

Cómo vaciar el depósito de agua

Importante Asegúrese de que el aparato está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.



2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).
3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua.
5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.

⚠ **Advertencia** No utilice el agua drenada para rellenar el depósito de agua.

ⓘ El depósito puede contener algo de agua cuando la pantalla muestra el símbolo ⌊‾⌋. Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula.

Funciones de reloj

Símbolo	Función	Descripción
🔔	Avisador	Para programar un temporizador.
🕘	Hora	Para ajustar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Programación del reloj".
|→|	Duración	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Ajuste una función del horno antes de esta función.
→|	Fin de programa	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato. Ajuste una función del horno antes de esta función. Puede utilizar Duración y Fin a la vez (Inicio Diferido) para ajustar la hora a la que debe encenderse y después apagarse el aparato.

ⓘ Pulse 🕘 repetidamente para cambiar la función del reloj.

ⓘ Pulse 🕘 para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, o espere 5 segundos para confirmar automáticamente el ajuste.

Ajuste de la Duración o Fin durante la función de cocción

1. Pulse 🕘 repetidamente hasta que parpadee el símbolo |→| o →| en la pantalla.
2. Pulse **+** o **-** para programar los minutos.
3. Pulse 🕘 para confirmar.
4. Pulse **+** o **-** para programar la hora.
5. Pulse 🕘 para confirmar.
6. Cuando termina el tiempo ajustado, el símbolo |→| o →| y la hora ajustada parpadean. Se emite una señal acústica durante dos minutos. El aparato se apaga. Pulse cualquier botón o abra la puerta del aparato para detener la señal.

ⓘ Si pulsa 🕘 mientras ajusta el tiempo de la Duración |→|, el aparato cambia al ajuste de la función Fin →|.

Ajuste del Avisador

Utilícelo para programar una cuenta atrás. El periodo de tiempo máximo es de 23 horas 59 minutos. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. Puede ajustar el Avisador en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

1. Pulse 🕘 repetidamente hasta que 🔔 y **00** parpadeen en la pantalla.
2. Pulse **+** o **-** para ajustar el Avisador. Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla. El aparato calcula la hora en horas y minutos.
3. El Avisador empieza automáticamente después de cinco segundos.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. **00:00** y 🔔 parpadean en la pantalla. Pulse una tecla para desactivar la señal.

ⓘ Si se ajusta el Minutero cuando la Duración |→| o el Fin →| están en curso, el símbolo 🔔 se enciende en la pantalla.

Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno.
Pulse 🕘 repetidamente hasta que en la pantalla aparezca la hora sin los símbolos de reloj.

ⓘ No se puede utilizar el temporizador cuando están en curso las funciones Duración |→| o Fin →|.

Uso de los accesorios

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura interior de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

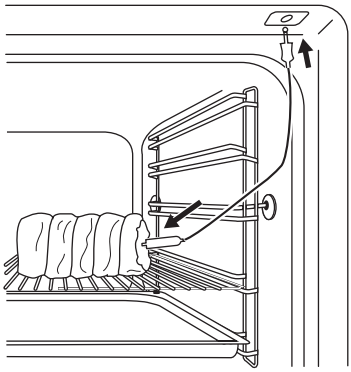
Se deben ajustar dos temperaturas:

- La temperatura del horno.
- La temperatura interior. Consulte los valores en la tabla.

Temperaturas internas recomendadas	
50 °C	Poco hecho
60 °C	Hecho al punto
70 °C	Muy hecho

Importante Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el aparato o repuestos originales.

1. Ajuste la función y temperatura del horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal del aparato.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica y la temperatura interior predeterminada. La primera vez que se utiliza la sonda térmica, la temperatura interior predeterminada es de 60 °C.

4. Mientras parpadea, puede utilizar el mando del termostato para cambiar la temperatura interior predeterminada.
5. Pulse para guardar el nuevo ajuste de temperatura interior, o espere 10 segundos para guardarlo automáticamente. La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica.
6. Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.
7. Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el símbolo de la sonda térmica y la temperatura interior predeterminada. Se emite una señal acústica durante dos minutos. El aparato se apaga automáticamente. Pulse una tecla para desactivar la señal.
8. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del aparato.

Duración y Fin no funcionan con la sonda térmica.

Puede cambiar la temperatura interior en cualquier momento durante la cocción:

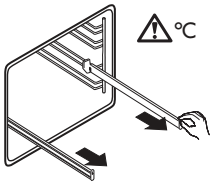
1. Pulse :
   - Cuatro veces: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada y cambia cada 10 segundos a la temperatura interna actual.
   - Cinco veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno y cambia cada 10 segundos a la temperatura seleccionada del horno.
   - Seis veces: la pantalla muestra la temperatura seleccionada del horno.
2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

Carriles telescópicos

Importante Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

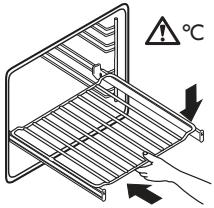
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

1



Saque los carriles telescópicos derecho e izquierdo.

2



Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirla en el aparato.

ⓘ También puede usar los carriles telescópicos con las bandejas o utensilios suministrados con el aparato (consulte “Descripción del producto”).

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

⚠ **Precaución** No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

Funciones adicionales

Bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el horno. Esto es para asegurarse de que los niños no activen accidentalmente el aparato.

Activación y desactivación de la función de Bloqueo de seguridad para niños:

1. No ajuste ninguna función del horno.
2. Mantenga pulsado ◴ y **+** al mismo tiempo durante dos segundos.
3. Se emite una señal acústica. **SAFE** se enciende o apaga en la pantalla (cuando se activa o desactiva el bloqueo de seguridad para niños).

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva después de un tiempo:

- Si está activada alguna función del horno.
- Si no cambia la temperatura del horno.

Temperatura del horno	Hora de desconexión
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h

Temperatura del horno	Hora de desconexión
200 - 245 °C	5.5 h
250	3.0 h

Tras una desconexión automática, apague el aparato completamente. Después podrá encenderlo de nuevo.

Importante La desconexión automática funciona con todas las funciones del horno, excepto Sonda térmica, Duración y Fin.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

Consejos útiles

- El horno tiene cinco niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trinchar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de que se seque cada vez.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.
Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los mejores ajustes (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

Peso (kg)	Alimento	Función del horno	Nivel	Temperatura del horno (°C)	Tiempo de cocción (min.)
1 - 1,5	Cordero		2	175	110 - 130
1 - 1,5	Carne (rosbif, cerdo)		2	180 - 210	45 - 90
1 - 1,5	Pollo		2	200	70 - 85

Peso (kg)	Alimento	Función del horno	Nivel	Temperatura del horno (°C)	Tiempo de cocción (min.)
1,2	Conejo		2	175	60 - 80
1,5	Pato		2	220	120 - 150
4	Pavo		2	180	210 - 240
0,6 - 1	Pescado		2	180 - 190	20 - 40
	Pastel de ciruelas		2	160	50 - 60
1	Pasteles (de carne o pescado)		2	170	80 - 100
	Galletas		2 y 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasaña		2	180 - 190	25 - 40
(0,7) - 1	Pan (rollitos)		2	180 - (200)	(25) - 45 [1)]
1	Pizza		2	210 - 220	15 - 25 [1)]
-	Recalentar (platos únicos)		2	140	15 - 25 [1)]

1) Precalentar durante 10 minutos.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

ⓘ **Aparatos de acero inoxidable o aluminio:**

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

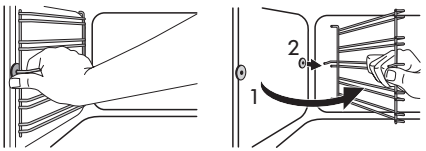
- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Limpie la junta de la puerta con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

Carriles laterales

Puede extraer los carriles laterales para limpiar las paredes.

Extracción de los carriles laterales

1 **2**



Tire de la parte delantera del carril lateral para separarlo de la pared.

Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extráigalo.

Colocación de los carriles laterales

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

ⓘ Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia la parte delantera.

Bombilla del horno

⚠ **Advertencia** Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

ⓘ Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la bombilla y la tapa de cristal.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Sustituya la bombilla del horno por otra de 40 vatios, 230 V (50 Hz) y resistente al calor hasta 350 °C (tipo de conexión: E14).
4. Coloque la tapa de cristal.

Limpieza del depósito de agua

⚠ **Advertencia** No rellene el depósito de agua durante el procedimiento de limpieza.

ⓘ Durante el procedimiento de limpieza, puede derramarse agua desde la entrada de vapor en el interior del horno. Coloque una bandeja en el nivel inmediatamente inferior a la entrada del vapor para evitar que caiga agua en la solera del horno.

Después de cierto tiempo, puede que se formen depósitos de cal en el horno. Para evitarlo, se recomienda limpiar las piezas del horno que generan el vapor. Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

1. Llene el depósito de agua con 900 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere aproximadamente 60 minutos.
2. Encienda el horno y ajuste la función Aire forzado + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apáguelo transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
3. Encienda el horno y ajuste la función Aire forzado + Vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo transcurridos 10 minutos. Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito (consulte “Cómo vaciar el depósito de agua”).

4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.
5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

Tipos de agua

- **Agua blanda con bajo contenido de cal**: recomendada por el fabricante, ya que reduce la cantidad de ciclos de limpieza.
- **Agua del grifo**: puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua.
- **Agua dura con gran contenido de cal**: no tiene un efecto negativo en el rendimiento del aparato, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

TABLA DE CONTENIDOS DE CALCIO INDICADA POR LA OMS (Organización Mundial de la Salud)				
Depósito de calcio	**Dureza agua (grados franceses)**	**Dureza agua (grados alemanes)**	**Clasificación del agua**	**Descalcifique cada**
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Blanda	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Dureza media	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcárea	40 ciclos - 1,5 meses
más de 180 mg/l	más de 18	más de 10	Muy dura	30 ciclos - 1 mes

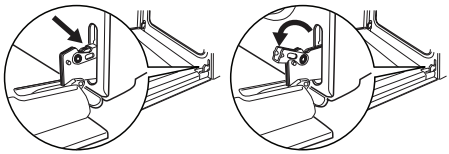
Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos.

ⓘ La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

Extracción de la puerta del horno y de los paneles de cristal

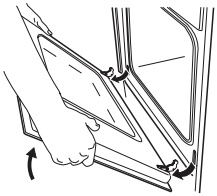
1 **2**



Abra la puerta completamente.

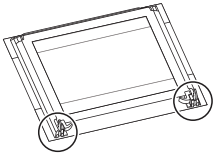
Levante y gire las palancas de las dos bisagras.

3



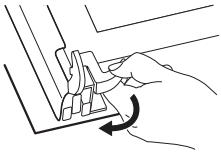
Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (hasta la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia delante para desencajarla.

4



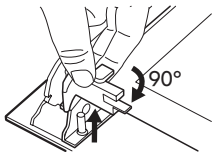
Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.

5



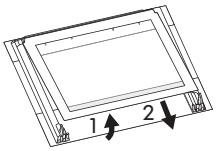
Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.

6



Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.

7



Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

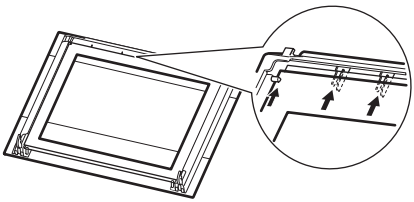
Limpie los paneles de cristal con agua y jabón Seque los paneles de cristal con cuidado.

Colocación de la puerta y los paneles de cristal

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal en el orden correcto. El segundo panel tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Asegúrese de que coloca el panel superior en los asientos correctamente (consulte la ilustración).



Qué hacer si…

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora. Consulte "Programación del reloj".
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
La pantalla muestra un código de error.	Hay un fallo electrónico.	1. Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. 2. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el aparato y retire el agua con una esponja o un paño.
La cocción a vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el aparato.	Compruebe el depósito de agua. Consulte “Limpieza del depósito de agua”.

Problema	Posible causa	Solución
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumulan vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 - 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Si no lograra subsanar el problema, contacte con su distribuidor o con el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.) .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Altura Profundidad	480 355 417
Volúmenes aplicables	71L	
Área de bandeja	1438 cm²	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Ventilador	1900 W	
Potencia total	2780 W	
Tensión	230 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funciones	10	
Consumo de energía con carga estándar, Convencional (calor superior e inferior)	0.89 kWh	
Consumo de energía con carga estándar y aire forzado	0.88 kWh	

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Material de embalaje
El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

La garantía tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de compra a IKEA, a menos que el aparato sea de la gama LAGAN, en cuyo caso se aplicará un periodo de garantía de dos (2) años. El recibo original es necesario como prueba de compra para validar la garantía. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato ni para las piezas nuevas.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía IKEA de cinco (5) años?

La gama de aparatos LAGAN y todos los demás aparatos comprados en IKEA con fecha anterior a 1 de agosto de 2007.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?" Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (N° 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
   – la instalación general de la cocina IKEA;
   – la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

Importante Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) del aparato para el que solicita asistencia.

Importante ¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!
Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?
Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359 888 16 0 8	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man.-fre. 09.00-20.00 lør. 09.00-16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 € / Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 € / Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	01 63 23 338	Lokalna cijena poziva	pon. - pet. 8:00 - 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 and/or 0900 BEL IKEA	0,10 EUR/min (niet lokaal)Incl. BTW	ma-vr 9.00-21.00 zat 9.00-20.00 zon 9.00-18.00
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	zum Ortstarif	8 bis 20 Werktage
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	arkipäivisin 8.00-20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30-20.00 lör-sön 9.30-18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays

892954151-C-232013

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2008 AA-720181-2